



## ANTIPASTI / FORRETTER

1. SCAMPI SCOTTATI SU FUNGHI, ZUCCHINI E PANCETTA  
Ristede jomfruhummerhaler med sauterede svampe, squash og pancetta..... 119 kr.
2. GUAZZETTO DI GAMBERONI CON OLIVE, POMODORINI E ALICI SU CROSTINI ALL AGLIO  
Kæmperejer i cherrytomat, oliven og friske krydderurter samt hvidløgs crostini..... 109 kr.
3. ANTIPASTO DEI RE  
Antipasto bestående af Trattoria Dei Re's forskellige specialiteter ..... 119 kr.
4. PUNTA D'ANCA INSALATINE MISTE E CAPRINO FRESCO  
Lufttørret oksefilet med balsamico-marineret italienske salater og frisk gedeost..... 109 kr.
5. CARPACCIO SCOTTATO CON PATE DI OLIVE, PEPERONI GRIGLIATI E GRANA  
Kalvecarpaccio marineret med olivenpate samt grillet peberfrugt og grana padano-ost ..... 99 kr.
6. CARPACCIO DI TONNO LEGGERMENTE AFFUMICATO E MISTICANZA  
Letrøget tuncarpaccio samt babysalat og citron/olivenolie marinade..... 109 kr.
7. BRUSCHETTE MISTE  
Blandet bruschette med tomatconcassé, grillet grøntsager og parmaskinke ..... 89 kr.

## INSALATE / SALATER

10. INSALATA CAPRESE CON OLIO AL BASILICO  
Tomat, frisk mozzarella og rucola med basilikumolie..... 89 kr.
11. INSALATA MISTA  
Blandet italiensk salat ..... 69 kr.
12. MISTO DI VERDURE GRIGLIATE E INSALATE CON PROSCIUTTO E GRANA  
Blandet grillet grøntsager og frisk salat med parmaskinke og grana padano-ost ..... 99 kr.



## PRIMI PIATTI / PASTARETTER

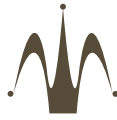
PASTA FRESCA / AL PASTA ER HJEMMELAVET

20. PAPPARDELLE AL RAGOUT NAPOLETANO  
Pappardelle (bred båndpasta) med langtidstilberedt kalveragout og grana padanoost ..... 99 kr.
21. TAGLIOLINI AL SUGO DI PESCE E PREZZEMOLO  
Tagliolini (tynd båndpasta) i frisk tomatsauce med fisk, skaldyr og persille ..... 119 kr.
22. TAGLIOLINI CON RICOTTA, PANCETTA E POMODORO FRESCO  
Tagliolini (tynd båndpasta) med stegt pancetta, ricottaost, frisk tomat og grana padanoost ..... 99 kr.
23. GNOCCHI FUNGHI, SALSICCIA AL FINOCCHIETTO E POMODORINI  
Gnocchi (kartoffelpasta) med svampe, italiensk svinepølse og cherrytomater ..... 109 kr.
24. PAPPARDELLE SPADELLATE CON VERDURINE, MOZZARELLA E GRANA PADANO.  
Pappardelle (bred båndpasta) med sauterede grøntsager, frisk mozzarella og grana padanoost..... 99 kr.
25. RAVIOLONI DI RICOTTA, MELANZANE E PINOLI SU POMODORO FRESCO  
Ravioloni (stor fyldt pasta) med ricottaost, aubergine og pinjekerner  
på frisk tomatsauce med kryderurter samt grana padanoost..... 109 kr.
26. TAGLIOLINI AL SUGO DI SCAMPI, POMODORINI E PREZZEMOLO  
Tagliolini (tynd båndpasta) med jomfruummerhaler, cherrytomat og persille ..... 119 kr.
27. RISOTTO CON ZUCCHINE, ZAFFERANO E GAMBERONI (MIN. 2 PERSONE)  
Italiensk risotto med squash, safran og kæmperejer (min. 2 personer) ..... 119 kr.
28. RISOTTO FUNGHI, SPECK E TALEGGIO (MIN. 2 PERSONE)  
Italiensk risotto svampe, tyrolskinke og taleggio ost (min. 2 personer) ..... 119 kr.

## SECONDI PIATTI / HOVEDRETTER

30. FAGOTTO DI VITELLO FARCITO DI MOZZARELLA,  
RUCOLA E PANCETTA SU FONDO DI OLIVE, BASILICO E POMODORINI  
Kalvefilet fyldt med mozzarella, rucola og pancetta på  
bund af sauterede cherrytomater, oliven og basilikum..... 199 kr.
31. MEDAGLIONI DI VITELLO SU FUNGHI TRIFORLATI AI CINQUE PEPI  
Kalvemedaglion stegt med fem forskellige peber og svampe i hvidvinskysauce ..... 199 kr.
32. FILETTO DI MANZO SU VERDURE SPADELLATE E OLIO AL TARTUFO  
Cognacflamberet oksemørbrad med sauterede grøntsager og hvidtrøffelsauce ..... 209 kr.
33. BOCCONCINI DI MANZO CON ASPARAGI E FUNGHI IN SALSA DI BASILICO  
Stykker af oksemørbrad sauteret med grønne asparges og svampe i basilikum flødesauce..... 209 kr.
34. TAGLIATA DI CAPRIOLO SU LETTO DI RUCOLA, PINOLI, PEPERONI E RISTRETTO DI BALSAMICO  
Ovnbagt springbuk på bund af rucola, pinjekerner og grillet peberfrugt med balsamico glace ..... 209 kr.
35. GUAZZETTO DI MARE SU CROSTINI ALL'AGLIO E ERBETTE DI CAMPO  
Hvidvinsstegt fisk og skaldyr med sauté af friske kryderurter og cherrytomat samt hvidløgbrød..... 209 kr.
36. PESCE DEL GIORNO  
dagens friske fisk (spørg betjeningen) ..... 199 kr.

– til alle hovedretter servers kartofler og dagens tilbehør



## DOLCI / DESSERTER

DOLCI E GELATI FATTI IN CASA / ALLE DESSERTER OG IS ER HJEMMELAVET

40. TIRAMISU CLASSICO CON MARSALA E MANDORLE TOSTATE  
Tiramisu – klassisk italiensk kage med espresso, marsalavin,  
mascaponecreme, kakao og ristede mandler..... 79 kr.
41. GELATO AL LIMONE SU COULIS DI FRAGOLE  
Citron is med jordbær coulis..... 79 kr.
42. GELATO MISTO  
Blandet italiensk is..... 79 kr.
43. TARTUFO AFFOGATO IN SALSA DI CIOCCOLATO A LATTE  
Vanilie og hasselnød is-trøffel i let chokoladesauce..... 79 kr.
44. TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA E COULIS DI FRUTTA  
Mørk chokolade soufflé med vanilieis og frugt coulis..... 79 kr.
45. CREPELLE ALLA CREMA SU SUGETTO DI MORE E AMARETTO E GELATO AL LIMONE  
Lun cremefyldt pandekage samt brombærsauce og citron is..... 79 kr.

## FORMAGGI / ØSTE

46. GORGONZOLA CON CUORI DI VERDURE E CONFETTURE  
Gorgonzola med friske grøntsager og forskellige confetture ..... 89 kr.
47. FORMAGGI MISTI CON CUORI DI VERDURE E CONFETTURE  
Blandede italienske ko-, fåre- og gedeoste med friske grøntsager og confetture ..... 109 kr.